

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Tiramisù col pan di spagna

...chi può resistere al nostro dolce nazionale?????



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
6 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Pan di spagna:
- uova - 5
- zucchero - 150 g
- farina - 150 g
- un pizzico di bicarbonato
- Mascarpone - 500 g
- uova intere - 5
- zucchero - 200 g
- caffè - 330 ml (2 caffett. da 3)
- latte - 8 cucchiari
- zucchero - 2 cucchiari
- cacao - q.b.
- caffè in polvere - q.b.
- cioccolato - grattugiare a piacere

### Preparazione

Il tiramisù, essendo un dolce che tutti conoscono e amano si può fare in tanti modi. Ognuno lo personalizza a piacere e ognuno usa gli ingredienti che preferisce. Io l'ho fatto con il pan di Spagna! Ma ricordate che se si deve mangiare in giornata è fantastico. Ma se si deve preparare per il giorno dopo, preferisco usare i pavesini!!!! Poi ognuno ha la sua teoria!!!!!! Ho fatto un pan di Spagna, frullando moltissimo le uova intere con lo zucchero fino a quando sollevando le fruste, il composto fa un disegno. Fatto cuocere per circa 20 minuti a 160° e poi fatto raffreddare. Nel frattempo che il pan di Spagna cuoceva ho preparato la crema con il mascarpone. In una capace ciotola ho versato le uova intere con lo zucchero e le ho fatte montare come fosse un pan di Spagna. Fino a quando il composto era bello spumoso e compatto. Ho versato il mascarpone e fatto amalgamare per bene. Ho fatto il caffè e preparato per bagnare il pan di Spagna. Ho aggiunto il latte e lo zucchero. Ho fatto uno strato di crema al mascarpone, vi ho posato le fette di pan di Spagna e le ho bagnate con il caffè macchiato, aiutandomi con un cucchiario. Ho coperto il tutto con la crema al mascarpone. Ho posato delle altre fette di pan di Spagna, ho bagnato con il caffè macchiato e ricoperto, di nuovo con la crema. Ho guarnito con dei pizzichi di caffè macinato, del cacao amaro e se.... a voi piace ....del cioccolato

